

KATALOG

MIĘSO

2019



Gotowi na świeżą dostawę?

Tak, Chef!



Chefs Culinar to firma o międzynarodowych korzeniach i 25-letnim doświadczeniu. Oferujemy pełen asortyment z zakresu gastronomii, hotelarstwa oraz żywienia zbiorowego. Zapewniamy kompleksową dostawę produktów spożywczych i niespożywczych. Różnorodność nie zna granic!

W codziennej pracy stawiamy na najwyższą jakość obsługi klienta. Nasze punkty przeładunkowe tworzą rozległą sieć logistyczną zapewniającą krótkie drogi transportu. Dzięki dobrze zaplanowanym trasom i wykwalifikowanym kierowcom gwarantujemy dostawę świeżych produktów.

ZAMÓWIENIA



Poznaj nasz asortyment i kompleksową ofertę doradców kulinarnych. Pobierz katalogi i aktualne promocje. Klikaj na www.chefsculinar.pl



Korzystaj z naszego sklepu internetowego – platformy, która zapewnia łatwy i szybki dostęp do ok. 10 000 artykułów.



Skontaktuj się z doświadczonymi przedstawicielami handlowymi, którzy pomogą przy realizacji każdego, nawet najbardziej niestandardowego zamówienia.



Bądź na bieżąco! Kulinarne trendy, prezentacje produktów, przepisy Chefa, relacje z gastronomicznych wydarzeń, wywiady i porady... To wszystko na naszym profilu.

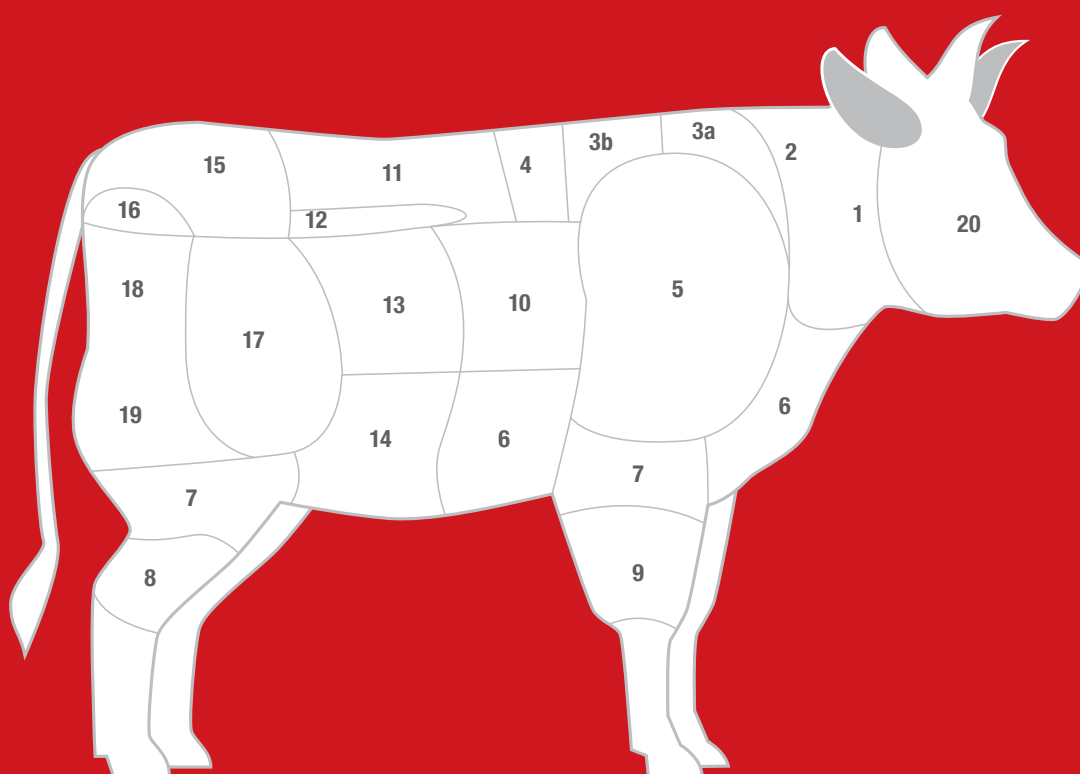


SPIS TREŚCI

2	Wołowina
19	Mrożona wołowina
23	Wieprzowina
31	Mrożona wieprzowina
33	Cielęcina
37	Mrożona cielęcina
39	Mrożona jagnięcina
43	Drób
47	Mrożony drób
49	Wędliny
57	Przyprawy
59	Asortyment gastronomiczny

Wołowina





Podział tuszy wołowej

1 Szyja	6 Mostek	12 Połędwica	18 Zrazowa górna
2 Karkówka	7 Pręga	13 Żebro/lata	19 Zrazowa dolna
3a Rozbratel	8 Goleń tylna	14 Łata brzuszna	20 Polik
3b Wysokie żebro	9 Goleń przednia	15 Biodrówka	
4 Antrykot	10 Szponder	16 Krzyżowa okrywa	
5 Łopatka	11 Rostbef	17 Kula	

Jak wołowina, to tylko z Argentyny? Tak, Chef!

Sekret najlepszego smaku

Argentyńska wołowina nie bez powodu ma opinię jednego z najsmaczniejszych mięs świata. Dorastające na rozległych przestrzeniach równin Ameryki Południowej bydło ma nieograniczony całoroczny dostęp do soczystej trawy. Łagodny klimat i naturalne warunki prowincji San Luis, Córdoba, La Pampa i Santa Fe sprzyjają zrównoważonej hodowli. Zwierzęta najlepszych ras mogą tam swobodnie przemieszczać się po rozległych terenach w poszukiwaniu ulubionego pokarmu i pić wodę z naturalnie czystych zbiorników Pampy. To właśnie ciągle bycie w ruchu i dieta bogata w zioła zapewniają pożądaną marmurkowość mięsa i jego wyjątkowy smak.

Idea „farm to fork”

Mięso pozyskujemy wyłącznie od sprawdzonych producentów, którzy są w stanie sprostać naszym wymaganiom w zakresie hodowli, przetwarzania i jakości mięsa. Wśród nich znalazło się wiele farm rodzinnych, które od pokoleń utrzymują rasy dające wysokiej jakości mięso. Nasza współpraca opiera się na zaufaniu oraz kontroli procesu produkcji na każdym jego etapie. Dzięki temu produkty w pełni wpisują się w ideę „farm to fork”.

Jakość pod kontrolą

W ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat profesjonalnie zarządzane hodowle stworzyły specjalną infrastrukturę do tego, by usprawnić przebieg łańcucha przetwórczego. Dzięki temu zarówno ochrona dobrostanu, utrzymanie zwierząt i ich kontrola weterynaryjna, jak i proces przetwarzania oraz dystrybucji są ze sobą ściśle powiązane. To z kolei gwarantuje utrzymanie wysokich standardów jakościowych w drodze od producenta do konsumenta.

Produkcja krok po kroku

Dział zarządzania jakością Chefs Culinar bacznie śledzi przebieg produkcji, której poszczególne etapy są dokładnie udokumentowane: od identyfikowania pochodzenia mięsa, przez bezpieczny transport do ubojni, humanitarny ubój, rozbiór, po warunki transportu do konsumenta. Przywiązujemy szczególną wagę do przestrzegania aktualnych przepisów w zakresie dobrego traktowania zwierząt oraz standardów higieny. Wymagamy od producentów, by transport bydła do ubojni trwał nie dłużej niż jeden dzień, a także by na terenie rzeźni znajdowały się odpowiednio duże, chronione przed wysokimi temperaturami, zadaszone powierzchnie, w których zwierzęta są przetrzymywane. Stała kontrola gwarantuje też, że sam ubój odbywa się wyłącznie w zakładach posiadających certyfikaty BRC i ISO 22000. Specjaliści Chefs Culinar na miejscu nadzorują rozbiór, pakowanie i wysyłkę porcjowanego mięsa, które w drodze do Europy dojrzewa przez około 4 tygodnie. Po przybyciu do naszej przetworni poddawane jest ponownej kontroli przed kolejnym rozbiorem.



Naturalna
hodowla



Ubój
oszczędzający



Udokumentowany
transport



Dokładny
rozbiór



Bezpośrednia
dostawa



Najwyższa
jakość



Stala
jakość



Najlepsze mięsne rasy? Tak, Chef!

Angus i Hereford

W regionie Dan Luis nasi dostawcy prowadzą głównie hodowlę ras Angus i Hereford. To prawdopodobnie najbardziej zrównoważone pod względem cech osobniczych rasy bydła mięsnego na świecie, nieustannie rozwijane przez odpowiedni chów i optymalne strategie krzyżowania. Zwierzęta mają proporcjonalną budowę ciała i łatwo dostosowują się do warunków otoczenia – wilgotności i temperatury. Ich spokojny charakter i głębokie wypełnienie tułowia sprawiają, że świetnie nadają się do hodowli na pastwiskach. Ciągły ruch gwarantuje dobre wykształcenie mięśni, a roślinność pastwiskowa, typowa w tych szerokościach geograficznych, sprawia, że mięso ma doskonały aromat i charakterystyczną strukturę.

German trim – cięcie idealne

Dzięki niemu nasz rostbef, filet i biodrówkę oferujemy bez okrywy tłuszczowej. Stek z biodrówki oddzielamy przy środkowym ścięgnię, a samo ścięgno usuwamy. W ten sposób otrzymujemy najwyższej jakości mięso w kawałkach, ograniczając straty surowca. Naturalnie nasza oferta obejmuje również porcjowanie wołowiny na życzenie klienta, który wybiera rodzaj cięcia, wagę i opakowanie wewnętrzne zgodnie z zapotrzebowaniem.

Doświadczenie czyni mistrza

Nasi rzeźnicy mają kilkudziesięcioletnią praktykę w rozbiórce wysokiej jakości mięsa. Niewiele osób zdaje sobie sprawę z tego, że doskonale cięcie to prawdziwa sztuka. Dzięki niemu na patelni, w garnku albo na grillu ląduje idealny kawałek wołowiny, który trafi w najwybredniejsze gusta.



BEEF CULINAR
Stek z rostbefu
ok. 200 g
kraj pochodzenia: Argentyna,
w plastrach

1635 0236

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,5
Sól (g)	0,10

Rumsztyk

Mięso dobrze oczyszczone bez nacięć z rozbioru; bez luźno przylegających elementów mięsa lub tłuszczu; na obu końcach równo ukrojone; bez okrywy tłuszczowej. Grube ścięgno na plecach usunięte na ok. 1,5 cm.

Antrykot

Mięso wykrojone z pleców; z 5–8 żebrami; oddzielone od kości; bez mięsa pomiędzy żebrami; bez zewnętrznej okrywy z tłuszczem; bez nacięć z rozbioru; na obu końcach równo ukrojone; dobrze oczyszczone.

Połędwica

Mięsień główny ze skrzydłami mięśni po lewej i prawej stronie o szpiczastym zakończeniu; bez tłuszczu; bez nacięć z rozbioru; mięso bez tłuszczu, oczyszczone aż do białej błony.

Krzyżowa

Mięso w błonie na czysto oddzielone od części ogonowej; bez okrywy tłuszczowej; dobrze oczyszczone aż po serce krzyżowej; bez nacięć z rozbioru; dzielone na środkowym ścięgnię, które jest usunięte.

Rostbef

Oczyszczony, bez naciętych części; bez luźno przylegających kawałków mięsa lub tłuszczu; równo przycięty na obu końcach; bez okrywy tłuszczowej; gruby rdzeń kręgowy oddalony o ok. 1,5 cm; okrywa tłuszczu przecięta.

Stek z biodrówki

Równy oddzielony od włókien z wołowiny zrazowej; bez okrywy tłuszczowej, oczyszczony aż do mięśnia sercowego; bez naciętych części; rozdzielony na środkowym ścięgnię, które jest usunięte.

Filet

Główny mięsień ze skrzydłem mięśnia zawieszonym z lewej i prawej strony wychodzący szpiczasto z głowy; bez okrywy tłuszczowej; bez naciętych części; oczyszczony z tłuszczu aż do srebrzystej błony.



BEEF CULINAR

Stek z rostbifu

ok. 180 g

kraj pochodzenia: Argentyna,
w plastrach



1621 2718

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,5
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Polędwica wołowa

ok. 1,8 kg

kraj pochodzenia: Argentyna,
3/4 lbs



1589 4335

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Stek z polędwicy wołowej

ok. 200 g

kraj pochodzenia: Argentyna,
w plastrach, 3/4 lbs



1635 0403

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Polędwica wołowa

ok. 2,2 kg

kraj pochodzenia: Argentyna,
4/5 lbs



1589 4373

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Stek z polędwicy wołowej

ok. 200 g

kraj pochodzenia: Argentyna,
w plastrach, 4/5 lbs



1635 0441

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Antrykot

ok. 200 g

kraj pochodzenia: Argentyna,
w plastrach, bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	647/155
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Sirloin Steak

kraj pochodzenia: Argentyna,
specjalne cięcie



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,5
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Steak z biodrówki A+B

kraj pochodzenia: Argentyna



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Antrykot

ok. 2 kg

kraj pochodzenia: Argentyna,
bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	647/155
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10

BEEF CULINAR

Steak z biodrówki

kraj pochodzenia: Argentyna,
w plastrach

ok. 160 g



ok. 200 g



Co świadczy o wyjątkowości MEISTERFRISCH®?

Nasze upodobanie do najwyższej jakości mięsa!

Marka własna MEISTERFRISCH® oferuje najwyższej jakości świeże mięso z własnego, w pełni kontrolowanego procesu produkcji. Wołowina pochodzi od starannie wyselekcjonowanych jałówek z niemieckich hodowli przyjaznych dla zwierząt. System kontroli jakości Chefs Culinar gwarantuje, że oferowane przez nas produkty spełniają najwyższe standardy – zachowują świeżość i naturalny smak.



MEISTERFRISCH® to również tradycja i doświadczenie

Marka MEISTERFRISCH® została zarejestrowana w 1993 roku. Od tego czasu doskonalimy proces dojrzewania i rozbioru mięsa w naszych własnych zakładach, które spełniają wszystkie wymogi Unii Europejskiej.

Dzięki temu dzisiaj nasza oferta daje możliwość odkrywania różnorodności produktów i tworzenia atrakcyjnych propozycji mięsnych w menu. My natomiast, odpowiadając na potrzeby klienta, gwarantujemy najwyższej jakości mięso porcjowane na indywidualne zamówienie, zachowujące stały wysoki poziom i spełniające określone warunki kontroli.

Identyfikacja

Od urodzenia aż po dostawę do klienta!

Identyfikacja bydła:

- dzień urodzenia,
- kolczyk z numerem identyfikacyjnym przypisanym od urodzenia,
- dokładna identyfikacja dzięki paszportowi.

Identyfikacja tuszy zwierzęcej:

- prowadzona jest przez odpowiednie organy kontroli (upoważnione przez Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, czyli Federalną Agencję ds. Rolnictwa i Żywności).

Bezpieczeństwo

Nasze jałowki badane są przez urzędowych lekarzy weterynarii oraz na bieżąco monitorowane zgodnie z systemem zarządzania jakością Chefs Culinar.

Identyfikacja poszczególnych części

W naszych zakładach rozbioru poszczególne części oznaczane są etykietami, które potwierdzają m.in. nazwę zakładu rozbioru, numer produkcyjny i pochodzenie z Niemiec.

Etykieta pochodzenia

Standaryzowana etykieta pochodzenia Chefs Culinar jest dowodem jakości i bazą danych zapewniających dokładną identyfikację. Zawiera szczegółowe informacje o produkcie, takie jak:

- kategoria: rodzaj mięsa wołowego
- artykuł: dokładne określenie produktu
- nr partii: numer produkcyjny mięsa
- data dojrzewania: czas dojrzewania zoptymalizowany dzięki kontrolowanemu procesowi dojrzewania.
- MEISTERFRISCH®: identyfikacja bydła na bazie paszportu zwierzęcia i numeru kolczyka (od urodzenia do wprowadzenia na rynek):
- pochodzenie: urodzenie, tuczenie, ubój i rozbiór
- data rozbioru: data rozbioru w naszych własnych i sprawdzonych zakładach rozbioru
- MHD: data minimalnej trwałości przy zachowaniu łańcucha chłodniczego
- placówka kontrolna: odpowiednie organy kontroli (upoważnione przez Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, czyli Federalną Agencję ds. Rolnictwa i Żywności).



Pięciogwiazdkowa gwarancja jakości

★ Regionalność

Mięso z niemieckich jałówek
od lokalnych hodowców.

★ Staranna selekcja

Ścisłe kryteria wyboru mięsa opracowane
przez profesjonalistów.

★ Indywidualne podejście

Porcjowanie i gramatura na specjalne
życzenie klienta.

★ Troska o bezpieczeństwo

W pełni kontrolowany proces produkcji
zgodny z certyfikacją HACCP.

★ Wyjątkowy smak

Zrównoważony aromat,
piękne marmurkowanie
i optymalna zawartość tłuszczu.



MEISTERFRISCH

Polędwica wołowa

ok. 160 g

kraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach, z udźca jałowki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Rolada wołowa HSF

180 g

kraj pochodzenia: Niemcy,
gotowe do pieczenia, zwinięte z ogórkiem,
boczkem, cebulą i musztardą, z udźca



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	586/140
Tłuszcz (g)	5,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	4,1
w tym cukry (g)	2,9
Białko (g)	17,4
Sól (g)	0,90



MEISTERFRISCH
Rolada wołowa HSF

160 g

kraj pochodzenia: Niemcy,
gotowe do pieczenia, zwinięte z ogórkiem,
boczkem, cebulą i musztardą, z udźca



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	586/140
Tłuszcz (g)	5,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	4,1
w tym cukry (g)	2,9
Białko (g)	17,4
Sól (g)	0,90



MEISTERFRISCH
Wołowina na zrazy

140 g

kraj pochodzenia: Niemcy,
z dolnej zrazowej jałowki (udziec),
w plastrach



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Dolna zrazowa

ok. 7 kg

kraj pochodzenia: Niemcy



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Górna zrazowa

ok. 6 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
bez pokrywy tłuszczowej,
z udźca jałowki



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	522/125
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,9
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Górna zrazowa

ok. 8 kg

kraj pochodzenia: Niemcy



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Kula wołowa

ok. 5 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
z udźca jałówki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Biodrówka wołowa na steki

ok. 3 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
bez kości, z udźca jałówki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Gulasz wołowy

kraj pochodzenia: Niemcy,
pokrojony w kostkę 2,4 x 2,4 cm



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Biodrówka wołowa przerośnięta

ok. 4 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
bez kości, z udźca jałówki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Połędwica wołowa

kraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach, z udźca jałówki

ok. 180 g



ok. 200 g



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Antrykot wołowy

kraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach, z grzbietu jałówki

180 g



220 g



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	647/155
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Steki z biodrówki wołowej

kraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach, z udźca jałówki

160 g



200 g



180 g



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Antrykot wołowy

ok. 2 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
bez kości, z grzbietu jałówki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	9,3
w tym tłuszcze nasycone(g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



Rostbef wołowy

ok. 4 kg
bez kości, VAC





Wątroba wołowa

ok. 6 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
w całości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	552/132
Tłuszcz (g)	3,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	5,3
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,2
Sól (g)	0,10



Wagyu Rostbef w całości

ok. 5 kg

produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	701/167
Tłuszcz (g)	9,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,5
Sól (g)	0,10



Polędwica Wagyu

ok. 2,1 kg

produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



Wagyu Antrykot w stylu Kobe

ok. 3 kg

bez kości,

produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	647/155
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



Górną zrazową wołowina

ok. 8 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
z uda



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	522/125
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,9
Sól (g)	0,10



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10

Ligawa wołowa

ok. 2 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
w kawałku



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1095/262
Tłuszcz (g)	21,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,2
Sól (g)	0,10

Mostek wołowy

ok. 3 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10

Wołowina na rolady

Kraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach, z dolnej zrazowej

ok. 160 g



ok. 180 g



ok. 200 g





Łopátka wołowa

ok. 5 kg

kraj pochodzenia: Niemcy



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	540/129
Tłuszcz (g)	5,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,2
Sól (g)	0,10



Rozbratel wołowy

ok. 12 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
gardziel/karczek, bez kości,
z przedniej ćwiartki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	9,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



Żeberka wołowe

ok. 6 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
z kością, z przedniej ćwiecztusy,
produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1095/262
Tłuszcz (g)	21,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,2
Sól (g)	0,10



Żeberka przyprawione Bonanza

porcjowane



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	623/149
Tłuszcz (g)	7,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	0,4
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	20,9
Sól (g)	1,10



Pręga wołowa

ok. 2 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
w całości, z kością



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	562/134
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,2
Sól (g)	0,10



Mięso wołowe

kraj pochodzenia: Niemcy,
drobno mielone



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	868/207
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,2
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



Polędwica Charolais

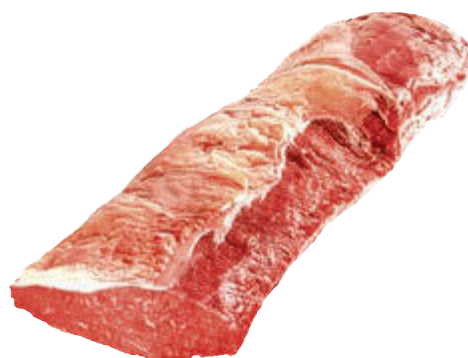
ok. 2 kg

kraj pochodzenia: Francja,
premium, w całości, z młodych byków



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



Rostbef Charolais

4–6 kg

kraj pochodzenia: Francja,
premium, bez kości, z młodych byków



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,5
Sól (g)	0,10



Antrykot z wołowiny Charolais

kraj pochodzenia: Francja,
z młodych byków



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	647/155
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



Antrykot z kością

1 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach,
produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,5
Sól (g)	0,10



Wagyu biodrówkastekowa
ok. 3 kg
w stylu Kobe



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	613/146
Tłuszcz (g)	6,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,10



Serca wołowe
ok. 1,5 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
okrojone,
produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	518/124
Tłuszcz (g)	6,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,9
Węglowodany (g)	0,6
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,8
Sól (g)	0,20



Bavetta Flank Steak
ok. 0,8 kg
kraj pochodzenia: Irlandia



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	613/146
Tłuszcz (g)	6,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,10

Mrożona wołowina





SOKOŁÓW
Mr Policzki wołowe
ok. 2–3 kg



Mr Rostbef wołowy
ok. 4 kg
kraj pochodzenia: Brazylia,
bez kości, w całości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,5
Sól (g)	0,10



Mr Wołowina krzyżowa
ok. 2 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	945/226
Tłuszcz (g)	16,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,9
Sól (g)	0,10



Mr Ogony wołowe
kraj pochodzenia: Niemcy,
porcjowane



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1233/294
Tłuszcz (g)	23,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	10,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,4
Sól (g)	0,10

PEKLOWANIE



CHEF WIE!

Peklowanie to doskonała metoda na zahamowanie rozwoju bakterii i przedłużenie trwałości produktu. Umieszczenie mięsa w solance (peklowanie na mokro) lub soli azotynowej (peklowanie na sucho) nie tylko zakonserwuje wołowinę, ale także utrwali jej barwę i nada charakterystyczny smak.

KORZYŚCI

- łatwość przygotowania
- brak innych przypraw
- jednolity kolor mięsa i stały smak



Mr Ozór wołowowy
ok. 1,5 kg



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	923/220
Tłuszcz (g)	15,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,7
Węglowodany (g)	3,7
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,0
Sól (g)	0,00



Mr Carpaccio wołowe

2 x 5 x 80 g
kraj pochodzenia: Brazylia,
surowe, cienko pokrojone



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	406/97
Tłuszcz (g)	1,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,1
Sól (g)	0,00



Mr Mięso wołowe mielone

1 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
rozdrobnione, w batonie



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	868/207
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,2
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



Mr T-Bone stek

ok. 400 g
w plastrach



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	701/167
Tłuszcz (g)	9,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,5
Sól (g)	0,10



Mr Polędwica wołowa

ok. 1,8 kg
kraj pochodzenia: Brazylia,
3–4 lbs



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



Mr Polędwica wołowa

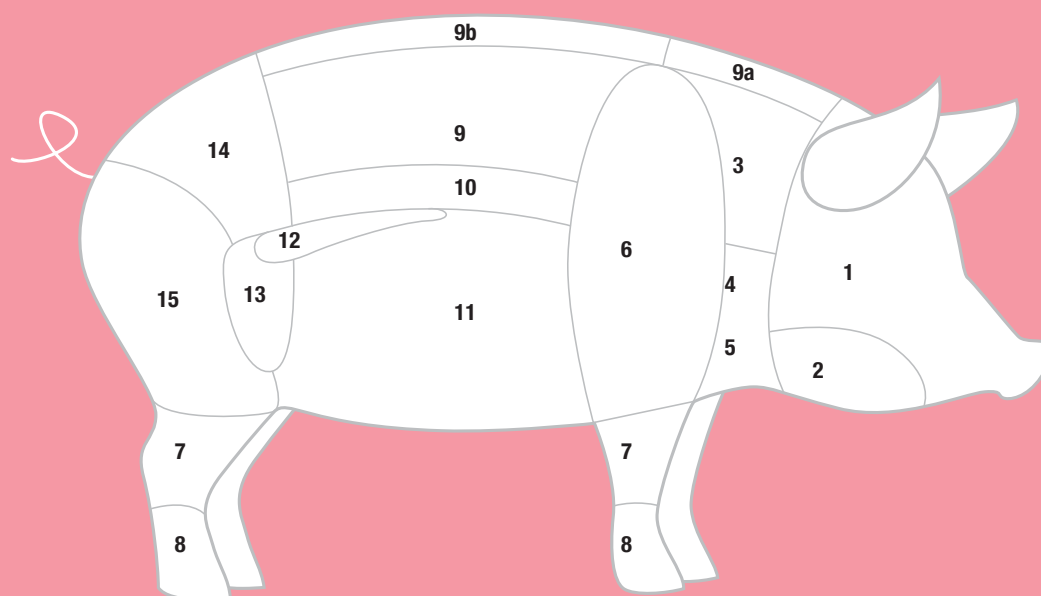
ok. 1,8 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
3–5 lbs, bez warkocza, w całości



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10

Wieprzowina





Podział tuszy wieprzowej

1	Głowa	6	Łopaska	11	Boczek (łata brzuszna)
2	Policzek	7	Golonka	12	Polędwiczka
3	Karkówka	8	Noga	13	Kulka
4	Podgardle	9	Szab	14	Biodrówka
5	Żeberka (trójkąty)	10	Żeberka (paski)	15	Szynka

STAR CULINAR Wieprzowina



TAR CULINAR to starannie opracowana marka własna obejmująca najwyższej jakości mięso wieprzowe. Stanowi najszlachetniejszą linię artykułów CHEFS CULINAR pochodzących wyłącznie od zaufanych producentów.

Oferta STAR CULINAR została dopasowana do standardów wymagającej kuchni kreatywnej. W jej obrębie znajdują się najbardziej wyszukane produkty z całego świata.

Różnorodność nie zna granic!

★ Kompleksowa obsługa

Mięso starannie porcjowane według indywidualnych potrzeb zamawiającego, gramatura na specjalne życzenia klienta.

★ Najwyższe standardy

Hodowle przyjazne dla dobrostanu zwierząt, producenci otwarci na niezależne kontrole jakości i bezpieczeństwa.

★ Lokalni producenci

Sprawdzone gospodarstwa rolne, najwyższej jakości pasze bogate w składniki odżywcze, witaminy i minerały.

★ Nowoczesna produkcja

Najnowocześniejsza technologia uboju i rozbioru mięsa, najwyższe standardy bezpieczeństwa i higieny pracy z produktem spożywczym.

★ Perfekcyjna logistyka

Zoptymalizowane szlaki transportowe, liczne punkty przeładunkowe na terenie Polski i Niemiec.





STAR CULINAR

Kotlet wieprzowy Tomahawk

ok. 300 g

w plastrach, długość żebra ok. 12 cm



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/133
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Szynka wieprzowa

ok. 8 kg

bez słoniny, kości, skóry i golonki,
z: górnej zrazowej, dolnej zrazowej,
kuli i biodra



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/136
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Paski wieprzowe z szynki

1 x 1 x 3 cm

w paskach, bez kości, słoniny i skóry



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/136
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Gulasz wieprzowy

1 x 1 cm

w kostkach, chudy, z udźca



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/136
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Gulasz wieprzowy z szynki

2,4 x 2,4 cm

w kostkach



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/136
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Wieprzowa kula z szynki

ok. 1,5 kg

bez kości, słoniny i skóry



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/136
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Rolada wieprzowa z nadzieniem

nadzenie z ogórkiem, boczkiem,
cebulą i musztardą w szynce

160 g



200 g



180 g



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/131
Tłuszcz (g)	4,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	4,5
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	18,4
Sól (g)	1,00





STAR CULINAR
Schab wieprzowy
ok. 3,5 kg
bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/133
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Schab wieprzowy bez żył
ok. 3 kg
bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/133
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Schab wieprzowy nadziewany
ok. 4 kg
nadzienie z suszonych owoców, bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	639/153
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	9,2
w tym cukry (g)	6,6
Białko (g)	18,7
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR
Sznicel wieprzowy Cordon Bleu
160 g
panierowany, nadziewany szynką
gotowaną, serem, prasowany



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	696/166
Tłuszcz (g)	6,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,1
Węglowodany (g)	6,9
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	20,0
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR
Sznicel ze schabu
ok. 140 g
bez żył, w plastrach, bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/133
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Półdewica wieprzowa
ok. 340 g
bez główki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	448/107
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Żeberka wieprzowe
ok. 350–650 g



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/133
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Karkówka wieprzowa
ok. 2,8 kg
bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	822/196
Tłuszcz (g)	13,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,3
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Karkówka wieprzowa
ok. 140 g
bez kości, prasowana, w plastrach



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	822/196
Tłuszcz (g)	13,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,3
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Kotlet wieprzowy
z kością, w plastrach

ok. 180 g



ok. 220 g



ok. 200 g



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/133
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Łopatka wieprzowa
ok. 3,5 kg
bez kości, słoniny, skóry i golonki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	908/217
Tłuszcz (g)	16,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Łopatka wieprzowa
1 x 1 x 1 cm
w kostce



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	908/217
Tłuszcz (g)	16,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Boczek wieprzowy
ok. 3 kg
bez żeberek, słoniny i skóry



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1083/259
Tłuszcz (g)	21,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,8
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Boczek wieprzowy
ok. 4 kg
z kością i skórą



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1340/320
Tłuszcz (g)	28,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,0
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Golonka przednia
ok. 1,3 kg
ze skórą, peklowana



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	739/177
Tłuszcz (g)	10,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,2
Sól (g)	0,90



STAR CULINAR
Golonka tylna
ok. 1,3 kg
z kością i skórą



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	774/185
Tłuszcz (g)	12,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10





Żebra z okrywą mięsną
1 kg
paski



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/133
Tłuszcz (g)	5,15
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,6
Sól (g)	0,11



SUSLANDER
**Carree bacon
steak wieprzowy**
ok. 5,5–7,5 kg
ze słoniną i kością w całości,
produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	711/170
Tłuszcz (g)	9,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



Iberico Karkówka wieprzowa
3 kg
bez kości,
produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	832/199
Tłuszcz (g)	13,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,6
Sól (g)	0,10



Kasseler schab
ok. 3,5 kg
bez kości, surowy,
peklowany, podwędzany



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	488/116
Tłuszcz (g)	4,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	18,3
Sól (g)	5,30



STAR CULINAR
Kotlet bacon steak
ok. 280 g
z kością, bez skóry,
w plastrach



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	711/170
Tłuszcz (g)	9,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



SUSLANDER
Kotlet schabowy
ok. 300 g
z kością, w plastrach



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/133
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Wieprzowina grubo mielona
grubość 8 mm



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1155/276
Tłuszcz (g)	22,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10

Mrożona wieprzowina





Mr Kotlet wieprzowy z kością
z rasy Duroc Carree



1598 3480

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/133
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,6
Sól (g)	0,10



Mr Policzki wieprzowe Iberico



1528 7809

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1252/299
Tłuszcz (g)	26,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,7
Sól (g)	0,10



Mr Połędwica wieprzowa
długa, z główką



1032 8576

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	448/107
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,10



Mr Otrzewna wieprzowa
1 kg
siatka do zawijania

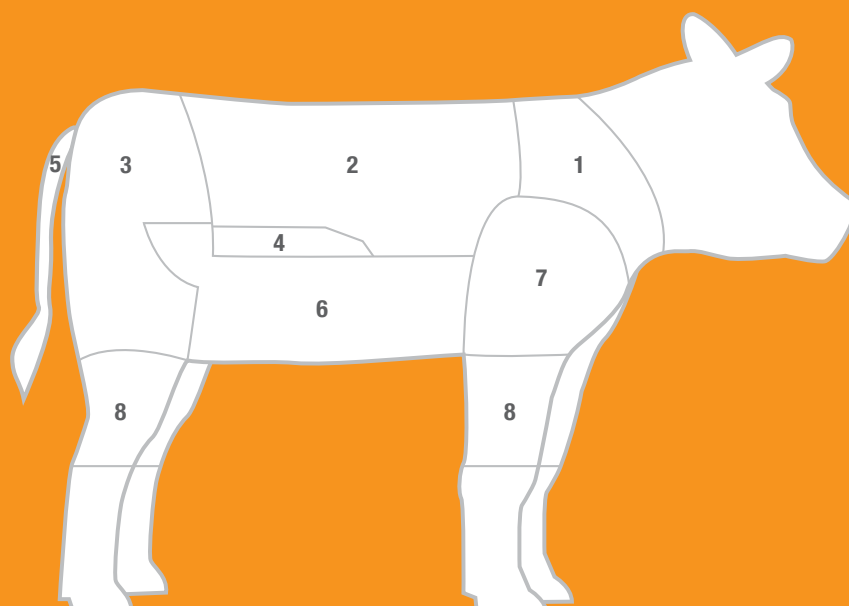


1363 8832

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3331/796
Tłuszcz (g)	88,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	40,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	2,9
Sól (g)	0,01





Podział tuszy cielęcej

- | | | |
|------------------|----------------|------------|
| 1. Karkówka | 4. Połędwiczka | 7. Łopatka |
| 2. Górka cielęca | 5. Ogon | 8. Goleń |
| 3. Udziec | 6. Mostek | |

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	613/146
Tłuszcz (g)	7,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,1
Sól (g)	0,10

Kotlet ze schabu cielęcego
ok. 240 g

kraj pochodzenia: Niemcy, w plastrach

**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	613/146
Tłuszcz (g)	7,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,1
Sól (g)	0,10

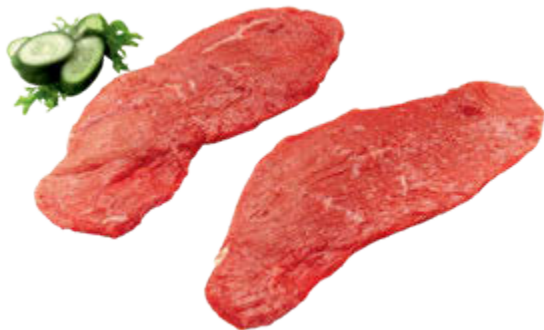
Kotlet ze schabu cielęcego
ok. 260 gkraj pochodzenia: Niemcy,
z kością, w plastrach**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	428/102
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10

Stek z polędwicy cielęcej
ok. 140 gkraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	428/102
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10

Polędwica cielęca
ok. 1,4 kgkraj pochodzenia: Niemcy,
z żyłami, standard,
produkt na specjalne zamówienie

**Sznycel cielęcy rosé**

160 g

kraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	427/102
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,3
Sól (g)	0,10

**Sznycel cielęcy rosé**

ok. 140 g

kraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach, z górnej zrazowej**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	427/102
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,3
Sól (g)	0,10

**Cielęcina górna zrazowa**

ok. 5 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
z błoną tłuszczową**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	427/102
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,3
Sól (g)	0,10

**Gulasz cielęcy**

2,4 x 2,4 cm

kraj pochodzenia: Niemcy,
w kostce, z udźca**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	427/102
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,3
Sól (g)	0,10

**Cielęcina rosé**

1 x 1 x 3 cm

kraj pochodzenia: Niemcy,
w paskach, z szyi**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	511/122
Tłuszcz (g)	4,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10

**Ossobuco cielęce**kraj pochodzenia: Niemcy,
cięte, z kością**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	495/118
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,3
Sól (g)	0,10

Mrożona cieleęcina





Mr Polędwica cielęca ok. 1,4 kg



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	428/102
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



Mr Gicz cielęca tylna ok. 2 kg z kością



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	495/118
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,3
Sól (g)	0,10



Mr Gulasz cielęcy ok. 5 kg kostka 3,5 x 3,5 cm, z przedniej ćwiartki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	669/160
Tłuszcz (g)	5,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	26,5
Sól (g)	0,20



Mr Wątroba cielęca ok. 400-800 g kraj pochodzenia: Nowa Zelandia, produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	366/87
Tłuszcz (g)	1,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	4,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	14,9
Sól (g)	0,10



Mr Goleń cielęca Ossobuco w plastrach

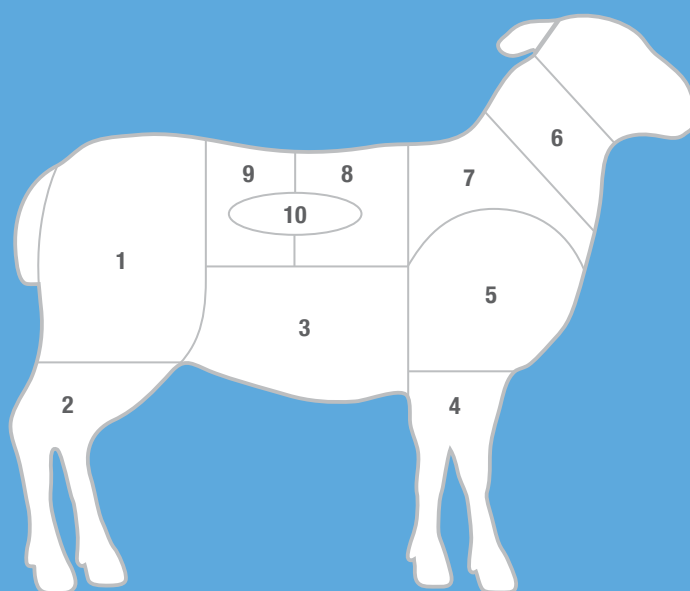


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	495/118
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,3
Sól (g)	0,10

Mrożona jagnięcina





Podział tuszy jagnięcej

1	Udziec	5	Łopátka	9	Comber
2	Goleń tylna	6	Szyja	10	Polędwica
3	Mostek z łatą	7	Karkówka		
4	Goleń	8	Antrykot		


Mr Steki z biodrówki jagnięcej
 140–180 g

kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	842/201
Tłuszcz (g)	14,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,6
Sól (g)	0,10

**Mr Udziec jagnięcy**

ok. 1,5 kg

kraj pochodzenia: Nowa Zelandia,
z biodrówką**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	815/195
Tłuszcz (g)	13,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,6
Sól (g)	0,10

Mr Udziec jagnięcy

ok. 1 kg

kraj pochodzenia: Nowa Zelandia,
bez biodrówki**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	815/195
Tłuszcz (g)	13,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,6
Sól (g)	0,10

**Mr Kotlet jagnięcy**

ok. 1,2 kg

kraj pochodzenia: Nowa Zelandia,
piłowany, plastry, z kością**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	504/121
Tłuszcz (g)	5,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,4
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,1
Sól (g)	0,10

**Mr Łopatka jagnięca**kraj pochodzenia: Nowa Zelandia,
bez nogi, z kością**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	929/222
Tłuszcz (g)	17,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,2
Sól (g)	0,10

MARYNOWANIE



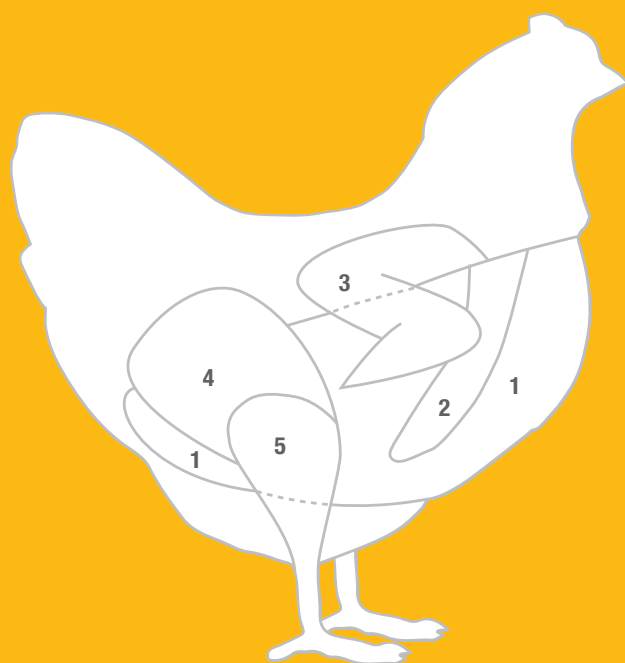
CHEF WIE!

Dobra marynata na bazie płynnej oliwy, wina lub octu to gwarancja kulinarnego sukcesu. Marynowane mięso staje się bardziej miękkie i soczyste oraz zyskuje dodatkowe walory smakowe. Dzięki starannie przygotowanej zalewie na bazie przypraw i ziół pożądaný aromat przeniknie pod skórę produktu, nadając całemu danu niepowtarzalny charakter.

WARTO PAMIĘTAĆ

Aby wzmocnić działanie marynaty, pokrój mięso na drobne kawałki. Marynuj tylko świeże produkty, wyłącznie w warunkach chłodniczych. Nie śpiesz się – odczekaj minimum dobę. Przed włożeniem mięsa do zalewy można opłukać je zimną wodą, a wierzchnią powłokę nakłuć widelcem lub wykałaczką.





Podział tuszki drobiowej

- 1. Pierś (filet zewnętrzny)
- 2. Pierś (filet wewnętrzny)
- 3. Skrzydło
- 4. Udo
- 5. Pałka


Świeży kurczak na rożen

1 kg

naturalny, w całości,

produkt na specjalne zamówienie



2004 6378


Filet z piersi kurczaka

ok. 2,5 kg



1672 1081


Pałki z kurczaka

ok. 2,5 kg

vacum



1632 1052


Skrzydła z kurczaka

ok. 2,5 kg

vacum



1632 1151


Kurczak tuszka

ok. 1,45–2,50 kg

vacum



1632 0321


Udo z kurczaka

ok. 2,5 kg



1632 1199


Noga z kurczaka

ok. 1,70–2,50 kg

vacum



1632 0956


Ćwiartka tylna z kurczaka

ok. 1,70–2,50 kg

vacum



1631 9967

**Kurczak kukurydziany supreme**

ok. 200 g

kraj pochodzenia: Francja,
pierś ze skórą i kością skrzydła**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	694/166
Tłuszcz (g)	9,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,9
Sól (g)	0,10

**Indyk**

6–8 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
cały, z szyją, bez podrobów,
produkt na specjalne zamówienie**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	658/157
Tłuszcz (g)	8,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,2
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Pierś indyka

ok. 1,2 kg

bez skóry i kości

**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Sznyceł indycki z piersi

140 g

**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Udo górne indycze

800–1200 g

ze skórą, bez kości

**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	482/115
Tłuszcz (g)	3,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10

**Perliczka**

ok. 1 kg

kraj pochodzenia: Francja,
produkt na specjalne zamówienie**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	612/146
Tłuszcz (g)	7,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,1
Sól (g)	0,10

**Gołąb**

ok. 370–400 g

kraj pochodzenia: Francja,
bez głowy, luzem,
produkt na specjalne zamówienie**Wartość odżywcza w 100 g**

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	707/169
Tłuszcz (g)	9,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,9
Sól (g)	0,20

Mrożony drób





Mr Filet z piersi indyka

ok. 0,9 kg

vacuum



Mr Filet z piersi bażanta

ok. 180–200 g

bez skóry, bez kości



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	646/154
Tłuszcz (g)	6,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	23,8
Sól (g)	0,10



Mr Noga perliczki

5 kg

z elementem grzbietu



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	905/217
Tłuszcz (g)	15,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,5
Sól (g)	0,20



Mr Przepiórka

ok. 4 x 150 g



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	628/150
Tłuszcz (g)	6,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	23,0
Sól (g)	0,10

Wędliny





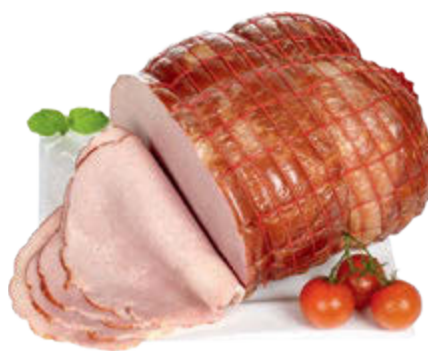
DUDA

Szynka z beczki

zm. 1,2–2 kg


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	521/123
Tłuszcz (g)	2,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	1,2
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	24,0
Sól (g)	2,10



DUDA

Szynka Farmerska

ok. 1 kg

plastry, szynka wieprzowa 68%


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	479/114
Tłuszcz (g)	4,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	1,7
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	16,0
Sól (g)	2,20



DUDA

Szynka konserwowa

ok. 1,5 kg

plastry


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	350/83
Tłuszcz (g)	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	6,2
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	10,0
Sól (g)	2,40



DUDA

Szynka konserwowa

ok. 3 kg

blok


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	350/83
Tłuszcz (g)	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	6,2
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	10,0
Sól (g)	2,40



DUDA

Szynka Sobieski

7–9 kg

z nogą



DUDA

Filet złocisty

ok. 1,5 kg


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1475/355
Tłuszcz (g)	27,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	1,6
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	27,0
Sól (g)	3,00



DUDA

Kielbasa Podwawelska

ok. 450 g

81% mięsa wieprzowego


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	986/240
Tłuszcz (g)	19,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,8
Węglowodany (g)	7,7
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,20



DUDA

Kielbasa Śląska firmowa

ok. 1 kg

ok. 14–16 sztuk


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	874/210
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,7
Węglowodany (g)	2,6
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,20



DUDA

Kielbasa myśliwska

ok. 0,6 kg


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1485/355
Tłuszcz (g)	27,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	1,6
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	27,0
Sól (g)	3,00



DUDA

Parówki delikatne wieprzowe

ok. 800 g

ok. 24–26 szt., produkt bezglutenowy


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1158/280
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	10,0
Węglowodany (g)	2,9
w tym cukry (g)	1,3
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,20



DUDA

Frankfurterki parzone

ok. 0,8 kg

18–20 szt.


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1021/246
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,5
Węglowodany (g)	2,5
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,10



DUDA

Flaki cielęce

2,5 kg

przedzłożdki cielęce (90%),
krojone, gotowane

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	456/109
Tłuszcz (g)	4,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	1,3
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	15,0
Sól (g)	2,20



DUDA

Szynka z czarnuszką

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	741/177
Tłuszcz (g)	8,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,2
Węglowodany (g)	2,2
w tym cukry (g)	<0,5
Białko (g)	23,0
Sól (g)	2,10



DUDA

Szynka Bauera

ok. 1,8–2,5 kg


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	374/89
Tłuszcz (g)	1,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	17,0
Sól (g)	2,50



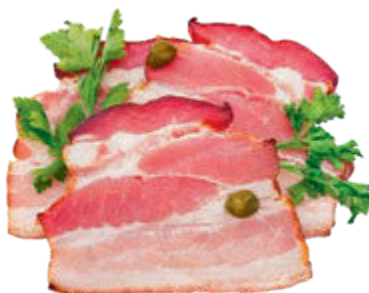
DUDA

Kiełbasa jałowcowa sucha

ok. 0,6 kg


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1479/354
Tłuszcz (g)	28,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	1,4
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	24,0
Sól (g)	2,40



BASE CULINAR

Boczek wędzony parzony

ok. 1 kg

plastry


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	849/276
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,7
Węglowodany (g)	2,1
w tym cukry (g)	<0,5
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,20



CEDROB

Kurczak opiekany

z pieczarkami


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	494/118
Tłuszcz (g)	6,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	2,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,50



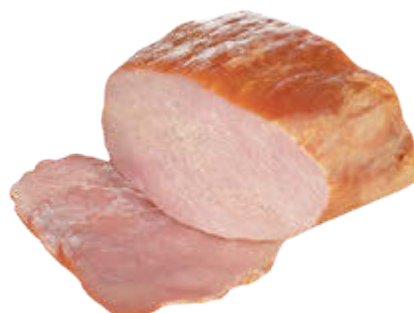
AGRYF

Szynka konserwowa

5 kg


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	410/97
Tłuszcz (g)	1,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	1,5
Białko (g)	18,0
Sól (g)	2,50



MAZURY

Polędwica łososiowa

ok. 2 kg


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	383/91
Tłuszcz (g)	2,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	1,1
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	16,0
Sól (g)	2,60



MORLINY

Boczek wędzony

1 kg

plastry


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1380/334
Tłuszcz (g)	31,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	0,7
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,20



MORLINY

Szynka na pizzę

ok. 1 kg

plastry


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	338/80
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	3,5
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	12,0
Sól (g)	2,20



MORLINY

Boczek wędzony parzony

1 kg

plastry


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1380/334
Tłuszcz (g)	31,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	0,7
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,20



MAZURY

Polędwica sopocka

ok. 2,5 kg


Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	418/99
Tłuszcz (g)	3,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	0,6
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	17
Sól (g)	2,40



SOKOŁÓW
Salami pepperoni
1 kg



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1590/384
Tłuszcz (g)	34,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	13,0
Węglowodany (g)	3,5
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	16,0
Sól (g)	3,50



SOKOŁÓW
Salami
1 kg



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1627/393
Tłuszcz (g)	35,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	13,0
Węglowodany (g)	3,5
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	16,0
Sól (g)	3,50



SOKOŁÓW
Szynka Sołtysa
ok. 2 kg



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	673/161
Tłuszcz (g)	10,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	1,8
w tym cukry (g)	<0,5
Białko (g)	16,0
Sól (g)	2,00



SOKOŁÓW
Salami bumerang
ok. 0,8 kg



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1908/454
Tłuszcz (g)	40,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	16,0
Węglowodany (g)	3,6
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	4,20



CASA MODENA
Salami Spinata Romana

200 g
kraj pochodzenia: Włochy,
42 plasterki



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1532/369
Tłuszcz (g)	29,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	27,0
Sól (g)	4,00



CASA MODENA
Salami Milano

300 g
kraj pochodzenia: Włochy,
36 plasterków



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1461/352
Tłuszcz (g)	28,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	25,0
Sól (g)	4,20



STAR CULINAR
Prawdziwa Szynka Szwarcwaldzka
500 g
ok. 30 plasterków



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	940/225
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	26,0
Sól (g)	5,50



KLÜMPER
Szynka wiejska
300 g

kraj pochodzenia: Włochy,
prosciutto Crudo, ok. 18 plasterów,
pekiowana, dojrzewająca 9 miesięcy



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	942/225
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	27,0
Sól (g)	5,60

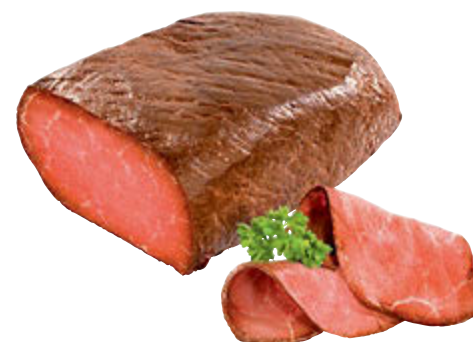


Szynka z Parmy
5 kg
kraj pochodzenia: Włochy,
bez kości i skóry



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1108/266
Tłuszcz (g)	18,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	26,0
Sól (g)	5,20



FELDHUES
American Roast
ok. 2 kg
wołowina pieczona,
z górnej zrazowej (rosa)



Wartość odżywcza w 100 g

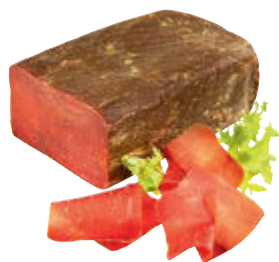
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	644/153
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	26,0
Sól (g)	2,00



Oryginalna szynka wołowa

ok. 1 kg

suszona na powietrzu, z delikatnymi ziołami alpejskimi



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	880/211
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	41,0
Sól (g)	5,50

ARGAL

Szynka Serrano

500 g

kraj pochodzenia: Hiszpania, 35 plasterków



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	973/232
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,0
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	31,0
Sól (g)	5,00



CASA MODENA

Szynka surowa

ok. 4 kg



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	994/238
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	28,0
Sól (g)	6,00

CASA MODENA

Coppa Stagionata

0,7 kg

kraj pochodzenia: Włochy



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1461/352
Tłuszcz (g)	28,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	10,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	25,0
Sól (g)	4,50



Chorizo Castellano

ok. 1,6 kg

kraj pochodzenia: Hiszpania, kaliber 60



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1424/343
Tłuszcz (g)	27,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	3,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	4,50



Kielbasa toskańska Salsiccia

15 x ok. 70 g

produkt na specjalne zamówienie



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1397/338
Tłuszcz (g)	30,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	15,3
Sól (g)	2,60

Przyprawy





WIBERG

Przyprawa do kurczaka

1,25 kg
chrupiąca



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	237/56
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	6,5
w tym cukry (g)	5,1
Białko (g)	2,4
Sól (g)	82,20

WIBERG

Przyprawa do jagnięciny

850 g



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	569/135
Tłuszcz (g)	2,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	22,0
w tym cukry (g)	20,6
Białko (g)	4,4
Sól (g)	60,00

WIBERG

Przyprawa do steków

650 g
gruboziarnista



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	785/187
Tłuszcz (g)	2,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	30,4
w tym cukry (g)	28,7
Białko (g)	5,9
Sól (g)	36,90

WIBERG

Papryka wędzona

270 g



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	4,2
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,6
Węglowodany (g)	55,0
w tym cukry (g)	10,9
Białko (g)	15,0
Sól (g)	0,08

WIBERG

Sól do wołowiny

900 g
z przyprawami



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	2,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	24,7
w tym cukry (g)	19,8
Białko (g)	3,6
Sól (g)	57,00

WIBERG

Przyprawa do wieprzowiny

880 g
rustykalna



Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	559/133
Tłuszcz (g)	4,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	15,9
w tym cukry (g)	12,2
Białko (g)	5,1
Sól (g)	61,50

Asortyment gastronomiczny





Deska do krojenia

53 x 32,5 x 2 cm
tworzywo sztuczne

biała



1129 4740

czerwona



1129 4771



DICK

Tasak

20 cm

ostrze 20 cm, uchwyt 25 cm, waga 1,2 kg



1101 6700



DICK

Młotek do mięsa



1051 9486



WESTMARK

Tłuczek do mięsa

2 rodzaje powierzchni do tłuczenia



2013 4655

Marki własne dopasowane do potrzeb? Tak, Chef!



Foodservice naszą pasją

www.chefsculinar.pl

Foodservice naszą pasją

ODDZIAŁ SZCZECIN

ul. Goleniowska 59
70-847 Szczecin
tel. +48 91 459 10 10

ODDZIAŁ GDYNIA

ul. Hutnicza 53, bud. E
81-061 Gdynia
tel. +48 91 459 10 10

ODDZIAŁ POZNAŃ

ul. Syrenia 4
61-017 Poznań
tel. +48 608 921 317

ODDZIAŁ OŻARÓW MAZOWIECKI

ul. Ożarowska 40/42, bud. F
05-850 Duchnice
tel. +48 22 884 34 10

ODDZIAŁ WROCŁAW

ul. R. Chomicza 14, Tyniec Mały
55-040 Kobierzyce
tel. +48 691 929 255

ODDZIAŁ TARNOBZEG

ul. Litewska 10
39-400 Tarnobrzeg
tel. +48 15 822 91 47

ODDZIAŁ KRAKÓW

Panattoni Park Kraków IV
ul. Hałacińskiego 21
32-050 Skawina
tel. +48 609 583 384
tel. +48 679 995 532
tel. +48 514 870 628



www.chefsculinar.pl